



MAZACRUZ BLANCO 2023

Vino de la Tierra de Castilla

VARIEDAD: Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN: Vendimia a mano y conservación en cámara frigorífica a 0-2 °C durante 48 horas para potenciar la extracción de aromas. Maceración en frío, prensado de la uva y fermentación alcohólica, con temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable, buscando extraer todo el potencial aromático del mosto. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza un trabajo de agitación de las lías, con el fin de aumentar la sensación de volumen en boca y mantener un ambiente reductivo.

CRIANZA: Sin estancia en barrica.

MARIDAJE: Pescados, mariscos, pastas y verduras.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12 °C.

PRODUCCIÓN: 2.474 botellas.

LISTA DE INGREDIENTES: Uva, reguladores de la acidez (ácido l (+)- tartárico), conservantes (**metabisulfito de potasio(sulfitos)**, ácido L-ascórbico), estabilizadores (carboximetilcelulosa).

ALÉRGENOS: sulfitos

INFORMACION NUTRICIONAL / 100ML:

Valor energético kJ	401kJ
Valor energético Kcal	96Kcal
Grasas	<0,5g
De las cuales saturadas	<0,1g
Hidratos de carbono	0.86g
De las cuales Azúcares	0,20g
Proteínas	<0.50g
Sal	<0.01g

DETALLES TÉCNICOS:

- **ALCOHOL:** 13 % vol.

CATA: Luminoso color amarillo limón, limpio y muy brillante. Aroma intenso de frutas, con recuerdos florales. En boca tiene una sensación untuosa y fresca, con un final persistente.

GALARDONES:

2013 - Premios Baco Joven – Gran Oro

88 Puntos Peñín y 3 estrellas relación calidad – precio

2014 - 88 Puntos Peñín y 4 estrellas relación calidad – precio

2015 - IWC – Bronce; Decanter – mención;

2015 - Premio gran Baco. Gran Oro.

2021 – Premios Bacchus. Plata.



Cajas/Fila	11	Nº Capas	8
Cajas /Palet	88	Altura palet	159 cm
Tamaño caja	18x26x30 cm	Peso caja	8,72 kg
EAN13	8437016179673	DUN14	28437016179677